

## Le lapin aux olives



### Les ingrédients (pour 6 personnes)

Un lapin  
200 gr d'olive vertes dénoyautées  
3 oignons  
4 têtes ails  
un carré de bouillon de poule  
3 tomates  
persil  
huile d'olive  
herbes de Provence (1 cuill. à café)  
poivre & sel  
2 verres de vin blanc  
1 verre d'eau

### Les préparations

Coupez le lapin en morceaux, le faire dorer dans une cocotte huilée à l'huile d'olive, puis le mettre de côté.

Faire blondir l'oignon et ail hachés.

Ajoutez les tomates coupées en dé, remettre le lapin, herbes de Provence bouillon de poule émietté, vin blanc, eau, persil haché et olives.

Laissez cuire à feu doux 45 à 60 minutes.

### Le dressage

Dans beau plat servez votre lapin accompagné de riz ou pomme de terre.

### Le service

Servir Chaud et déguster avec un vin blanc ou d'un vin rosé.